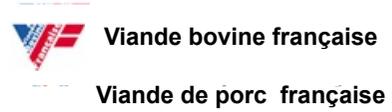


Menus et goûters des Restaurants Scolaires Du 04 au 15 septembre 2017



Lundi 04 septembre	Mardi 05 septembre	Mercredi 06 septembre	Jeudi 07 septembre	Vendredi 08 septembre
Salade d' haricots verts thon et maïs Rôti de bœuf froid  Burgettes AB sautées Carré frais Glace	Melon Dos de cabillaud sauce citronnée Riz créole Fromage frais sucré Nectarine	Radis – beurre Oeufs durs Choux fleurs vinaigrette Pyrénées Tarte aux abricots	Concombres Bulgare Blanquette de poisson Céréales gourmandes Ananas frais sauce chocolat	 Salade camarguaise (concombre , maïs, riz, surimi) Émincé de volaille sauce curry  Tian de légumes Tome fermière Prunes
Lait Pain au lait	Jus d' ananas Pain - camembert	Eau Galettes st-Michel Poire	Jus d' orange Moelleux aux pommes	Lait Pain au sésame – confiture d' abricot
Lundi 11 septembre	Mardi 12 septembre	Mercredi 13 septembre	Jeudi 14 septembre	Vendredi 15 septembre
Salade de coquillettes (tomates , cornichons, maïs, jambon)  Steak grillé Carottes AB persillade Camembert Raisin	 Salade Grecque (tomates, concombres, poivrons, feta) Poulet Vallée d'Auge Pommes de terre AB vapeur Savaron Purée de fruits	 Melon Grillades de porc/Sot l'y laisse de dinde  Torsades au basilic Yaourt AB 	Salade de blé, tomates, carottes et emmenthal Filet de merlu au four Flan d'épinards et choux-fleurs Banane	Salade AB aux dés de comté Tranche d'agneau au jus Haricots blancs à la tomate Salade de fruits frais
Eau Yaourt aromatisé Banane	Eau Pain de mie – chocolat au lait	Lait Moelleux à la fraise	Eau Pain – Rondelé Kiwi	Lait Purée de fruits Madeleine



La Viande de porc est substituée en plat de résistance



Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison
 Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible au service restauration sur demande

Les Menus



Menus et goûters des Restaurants Scolaires Du 18 au 29 septembre 2017

Les Menus



Lundi 18 septembre

Taboulé "Maison"
Poisson pané **citron**
Petits pois
aux carottes
St-Paulin
Crumble **pommes-poires**

Lait
Pain viennois

Mardi 19 septembre

Salade de concombre
au yaourt
Sauté de porc AB
 **Sauté de volaille**
à la provençale
Ecrasé de céleri
Duo de raisins

Eau
Pain – Savaron
Prunes

Mercredi 20 septembre

Crêpe aux champignons
Tomates farcies "Maison"
au bœuf 
Riz créole
Yaourt sucré
Banane

Jus de pommes
Brioche

Jeudi 21 septembre

« **Mélodie des Mets**
Locaux » 
Pique-nique
Melon Charentais
Sandwich à la tome
locale
Yaourt fermier
Gâteau **poires-pommes**

Lait
Moelleux au chocolat

Vendredi 22 septembre

 **Tomate AB**
Lasagnes aux 2 poissons
"Maison"
Fromage blanc AB 
au coulis de fruits rouges

Jus de raisin
Pain - Emmental

Lundi 25 septembre

Tomates cerises et carottes
en bâtonnets sauce
ciboulette
 **Saucisse grillée/**
Chipolatas de volaille
Lentilles AB 
Yaourt AB

Lait
Madeleine
Figs Sèches

Mardi 26 septembre

Tzatziki (Concombre,
coriandre, yaourt
brassé)
Filet de colin vapeur
Épinards à la crème
Fondant au chocolat
"Maison" et son
Verre de lait

Jus de raisin
Pain - cantal

Mercredi 27 septembre

Œufs et macédoine
mayonnaise
Spaghettis à la
Bolognaise 
Brie
Pomme AB 

Lait
Barre bretonne
Clémentines

Jeudi 28 septembre

Salade verte AB
et toast de chèvre
 **Sauté de veau**
Salsifis et carottes
persillade
Banane

Jus d'ananas
Yaourt sucré
Gallettes St-Michel

Vendredi 29 septembre

Betteraves cuites au dés
de pommes
Lapin 
sauce moutarde
Blé
Fromage frais sucré
 **Raisin AB**

Eau
Pain
Chocolat au lait



Produits locaux



Viande bovine française

Viande de porc française



Produits issus de
l'Agriculture Biologique

La Viande de porc est substituée
en plat de résistance

Fruits , légumes : en vert , produits frais de saison

Site officiel du PNNS : www.mangerbouger.fr

La liste des allergènes est disponible
au service restauration sur demande

